KÖENIG

PROFESSIONAL AT HOME

Profi-Tischgrill

Grill und Plancha

Gril de table professionnel

Gril et plancha

Tavolo grill professionale

Grill e plancia

Geräteübersicht 4
Présentation de l'appareil
Panoramica apparecchio

Täglicher Gebrauch..... 6
Utilisation quotidienne
Uso giornaliero

Grillen mit Thermometer 8
Gril avec thermomètre
Griglie con termometro

Übersicht Kerntemperaturen..... 9
Aperçu des températures principales
Panoramica sulle temperature interne

Rezeptvorschläge 10
Suggestions de recettes
Proposte per ricette

Reinigung..... 13
Nettoyage
Pulire

Sicherheitshinweise/Garantie..... 14
Indications pour la sécurité/Garantie
Avvertenze di sicurezza/Garanzia

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Chère cliente, cher client
Caro cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, avete fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

Platte für Plancha, um z.B. Garnelen, Gemüsescheiben zu braten

Plaque pour plancha pour saisir par ex. crevettes, légumes coupés en lamelles.

Piastra per plancia, per cuocere ad esempio, gamberetti, verdure a fette

Temperaturregelung durch Sonde und akustisches Signal; Temperatureinstellung von 65°C bis 250°C (8 Stufen)

Contrôle de la température au moyen d'une sonde avec signal sonore; réglage de la température de 65°C à 250°C (8 niveaux)

Regolazione della temperatura mediante sonda e segnale acustico; impostazione della temperatura da 65°C a 250°C (8 livelli)

Platzsparend: Grill und Platten sind stapelbar

Gain de place: le gril et les plaques sont empilables

Salvaspazio: grill e piastre sono impilabili

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.koenigworld.com

www.kochenamtisch.ch

www.cuisineratable.ch

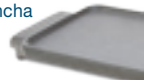
KOENIG

Grillplatten mit Antihaftbeschichtung
Plaques de gril avec revêtement anti-adhésif
Piastre per grigliare con rivestimento antiaderente

Grill

Für Steaks, Hamburger, Fleischstücke etc.
Pour steaks, hamburgers, morceaux de viande, etc.
Per bistecche, hamburger, carne in pezzi ecc.

Plancha



Für Omeletten, Speck, Garnelen
Pour omelettes, lard et crevettes
Per omelette, speck, gamberetti

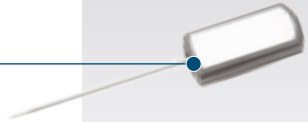
Fettauffangschale
Bac de récupération des graisses
Vaschetta raccogli-grasso

Gerätebasis
Base
Base dell'apparecchio

Display / Schalter
Écran / Interrupteur
Display / Interruttore

Staufach für Thermometer
Compartiment pour le thermomètre
Vano per il termometro

Thermometer
Thermomètre
Termometro

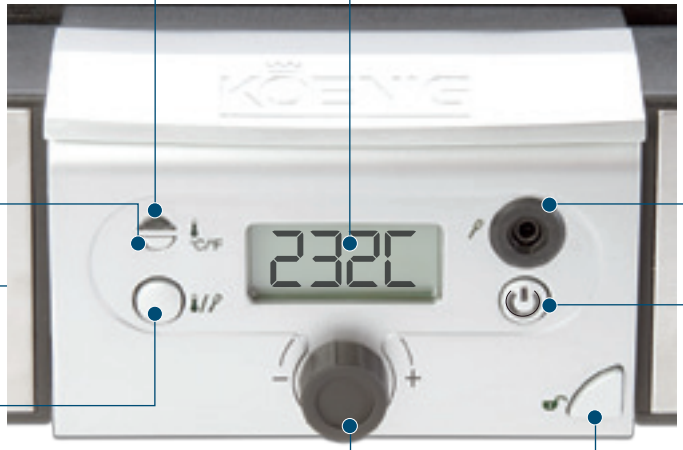


Kontrolllampe
Témoin de contrôle
Spia di controllo

Gerät heizt auf
L'appareil chauffe
L'apparecchio si è scaldato

Temp. erreicht / Gerät aus
Température atteinte / Appareil éteint
Temp. raggiunta / Apparecchio OFF

Display
Écran
Display



°C / °F Umschalter «Temperatureinheit»
Commutateur «Unité de température»
Selezionatore «Unità di temperatura»

Thermometeranschluss
Fiche du thermomètre
Collegamento per il termometro

Ein- / Ausschalter
Interrupteur marche / arrêt
Interruttore ON / OFF

Ein
Marche
ON

Aus
Arrêt
OFF

Umschalter «Modus»:
Commutateur «Mode»:
Selezionatore «Modalità»:

mit / ohne Thermometer
avec / sans thermomètre
con / senza termometro

wählbare Temperaturen:
Températures sélectionnables
Temperature selezionabili

55 °C / 131 °F
60 °C / 140 °F
65 °C / 149 °F
70 °C / 158 °F
75 °C / 167 °F
80 °C / 176 °F
85 °C / 185 °F

Temperaturregler
Thermostat
Termostato

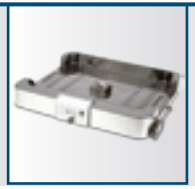
wählbare Temperaturen:
Températures sélectionnables
Temperature selezionabili

65 °C / 149 °F
80 °C / 176 °F
175 °C / 347 °F
190 °C / 374 °F
205 °C / 401 °F
220 °C / 428 °F
235 °C / 455 °F
250 °C / 482 °F

Entriegelung Display
Déverrouillage de l'écran
Sblocco display

Zum Aufklappen des Displays
Pour ouvrir l'écran
Per aprire il display

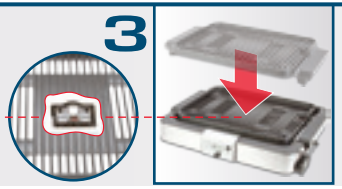
I Vorbereiten / Préparer / Preparazione



Vor Erstgebrauch: Grill aufheizen, abkühlen lassen, reinigen (siehe Kapitel «Reinigung»)
Avant la première utilisation: faire chauffer, laisser refroidir et nettoyer le gril (voir chapitre «Nettoyage»)
Prima di usare l'apparecchio per la prima volta: riscaldare il grill, lasciare raffreddare, pulire (vedere capitolo «Pulitura»)

1 Gerät stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
Collocare l'apparecchio in una posizione stabile

2 Fettauffangschale aufsetzen
Poser le bac de récupération des graisses
Posizionare la vaschetta raccogli-grasso

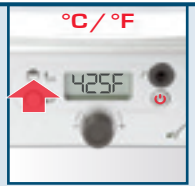


3 Grillplatte wählen, aufsetzen
Sélectionner et poser la plaque de gril
Scegliere, posizionare la piastra per grigliare

II Gebrauchen / Utiliser / Utilizzo

Nie auf der Grillplatte schneiden/kratzen
Ne jamais couper/gratter sur la plaque de gril
Non grattare/tagliare la piastra per grigliare

6 Gerät einschalten
Allumer l'appareil
Accendere l'apparecchio



7 Bei Bedarf: Einheit ändern
Si nécessaire: changer d'unité
Se necessario: modificare l'unità

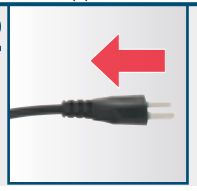
8 Temperatur wählen, Gerät aufheizen lassen
Sélectionner la température et faire chauffer l'appareil
Selezionare la temperatura, lasciare scaldare l'apparecchio

III Nach dem Gebrauch / Après utilisation / Dopo l'uso

Traggriffe sind möglicherweise heiss. Verbrennungsgefahr!
Les poignées de transport peuvent chauffer. Risque de brûlure!
È possibile che i manici siano molto caldi: pericolo di ustione!

10 Grillgut entnehmen
Retirer les aliments
Togliere le pietanze da grigliare

11 Gerät ausschalten
Arrêter l'appareil
Spegnere l'apparecchio

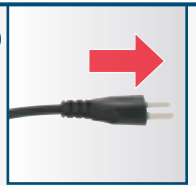


12 Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio

4

Grillplatten leicht mit Speiseöl einölen
Badigeonner légèrement les plaques de gril d'huile alimentaire
Oliare appena le piastre con olio per uso alimentare

5



Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina

INFO:

- Eine Unterlage verhindert Fettspritzer auf dem Tisch
  Un dessous-de-plat protège la table des éclaboussures de graisse
  Un supporto impedisce che il grasso schizzi sul tavolo
- Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben
  Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA)
  Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA)
- Nach dem Einstecken leuchtet das Display für ca. 1 Sek. auf
  L'écran s'éclaire pendant environ 1 seconde après le branchement
  Dopo il collegamento, il display si illumina per circa 1 secondo
- Gerät arbeitet nur in komplett montiertem Zustand
  L'appareil ne fonctionne que s'il est entièrement monté
  L'apparecchio funziona solo se completamente montato

9

Sobald:
Dès que:
Non appena:

+
3 x Biiip

Grillen*
Faire griller*
Grigliare*

Grillgut auflegen
Poser les aliments
Disporre le pietanze

*Temperatur nach Bedarf anpassen
Ajuster la température en fonction des besoins
Se necessario, adattare la temperatura

INFO:

- Gefrorenes Grillgut zuerst ganz auftauen
  Laisser d'abord décongeler entièrement les aliments congelés
  Prima, far scongelare completamente le pietanze surgelate
- Grillgut regelmässig wenden: verhindert das Anbrennen
  Retourner régulièrement les aliments pour les empêcher de brûler
  Girare regolarmente le pietanze: impedisce che si attacchino
- Nur zum Grillen geeignete Aluminiumfolie verwenden
  Utiliser uniquement une feuille de papier aluminium adaptée au gril
  Utilizzare per il grill solo pellicola di alluminio idonea
- Grillen mit Thermometer: Siehe Seite 8
  Gril avec thermomètre: voir page 8
  Griglie con termometro: Vedi pagina 8

13

Gerät abkühlen lassen
Laisser refroidir l'appareil
Lasciar raffreddare l'apparecchio

14

Gerät reinigen: Siehe Seite 13
Nettoyer l'appareil: voir page 13
Pulire l'apparecchio: Vedi pagina 13

INFO:

- Das Gerät ist heiss. Vor dem Wegräumen auskühlen lassen
  L'appareil est chaud. Le laisser refroidir avant de le ranger
  L'apparecchio è caldo. Prima di riporlo, lasciarlo raffreddare
- Einstellungen bleiben während 10 Sek. nach Ausschalten gespeichert
  Les réglages restent enregistrés pendant 10 secondes après avoir arrêté l'appareil
  Le impostazioni restano memorizzate per 10 sec., dopo lo spegnimento
- Nach 2 Std. Betrieb schaltet Gerät automatisch aus: 5 x Biiip
  L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 2 heures d'utilisation: 5 bips
  Dopo 2 ore di funzionamento, l'apparecchio si spegne: 5 beep

Grillen mit Thermometer
Gril avec thermomètre
Griglie con termometro

INFO:

- **Achtung:** Kabel des Thermometers nicht auf Grillplatte aufliegen lassen – kann zu Beschädigungen am Kabel führen!
  Attention: ne pas laisser le câble du thermomètre posé sur la plaque de gril sous peine d'endommager le câble!
  Attenzione: non lasciare il cavo del termometro appoggiato sulla piastra per grigliare: possibile danneggiamento del cavo!
- Thermometer misst Temperatur des Grillguts
  Le thermomètre mesure la température de l'aliment
  Il termometro misura la temperatura del cibo
- Temperaturvorschläge: Siehe Seite 9
  Suggestions de températures: voir page 9
  Proposte di temperatura: Vedi pagina 9
- Wählbare Temperaturen: 55 – 85 °C / 131 – 185 °F
  Températures sélectionnables: de 55 à 85 °C / de 131 à 185 °F
  Temperature selezionabili: 55 – 85 °C / 131 – 185 °F

1

Gerät vorbereiten: Siehe Seite 6/7, Schritt 1 – 9
Préparer l'appareil: voir pages 6/7, étapes 1 à 9
Preparare l'apparecchio: Vedi pagine 6/7, fase 1 – 9

2

Thermometer aus Fach nehmen, Kabel abwickeln
Retirer le thermomètre de son compartiment et dérouler le câble
Prendere il termometro dall'alloggiamento, svolgere il cavo

3

Thermometer in Grillgut einführen
Enfoncer le thermomètre dans l'aliment
Introdurre il termometro nel cibo

4

Modus «CAP RAC» wählen
Sélectionner le mode «CAP RAC»
Selezionare la modalità «CAP RAC»

5

Thermometer einstecken
Brancher le thermomètre
Inserire il termometro

6

Gewünschte Temperatur des Grillguts einstellen
Régler la température souhaitée de l'aliment
Impostare la temperatura del cibo desiderata

7

Grillgut zubereiten
Préparer l'aliment
Preparare il cibo

Grillgut hat eingestellte Temperatur erreicht:
L'aliment a atteint la température réglée:
Il cibo ha raggiunto la temperatura impostata:

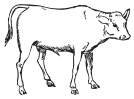
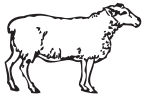
Bi – Bi – Biiip

8 Weiter auf Seite 6/7, Schritt 10 – 14
Poursuivre avec les pages 6/7, étapes 10 à 14
Vedi anche pagine 6/7, fase 10 – 14

Übersicht Kerntemperaturen
Aperçu des températures au coeur des aliments
Panoramica sulle temperature interne

INFO:

- Tolle Rezeptvorschläge auf den Seiten 10 bis 12
  Suggestions de recettes délicieuses aux pages 10 à 12
  Fantastiche proposte di ricette alle pagine da 10 a 12
- Bereits gekochte/gegrillte Speisen können zwischen 65–80 °C resp. 149–176 °F aufgewärmt werden.
  Les plats déjà cuits/grillés peuvent être réchauffés à une température comprise entre 65–80 °C/149–176 °F.
  Pietanze già cotte/grigliate possono essere scaldate risp. fra 65–80 °C e 149–176 °F.
- Die hier angegebenen Kerntemperaturen sind Richtwerte
  Les températures indiquées dans le tableau ci-contre constituent des valeurs indicatives
  Le temperature interne indicate qui sono valori indicativi

	well done durchgebraten bien cuit ben cotto	**medium** rosa à point medio
	60 – 65 °C 140 – 149 °F	55 – 60 °C 131 – 140 °F
	70 – 75 °C 158 – 167 °F	60 – 65 °C 140 – 149 °F
	60 – 65 °C 140 – 149 °F	55 – 60 °C 131 – 140 °F
	70 – 75 °C 158 – 167 °F	65 – 70 °C 149 – 158 °F
	75 – 85 °C 167 – 185 °F	
	75 – 85 °C 167 – 185 °F	
	75 – 85 °C 167 – 185 °F	

Rezeptvorschläge
Suggestions de recettes
Proposte per ricette

APERITIVTOMATEN
TOMATES APÉRITIFS
POMODORINI PER APERITIVO

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- **12** Cherrytomaten
  Tomates cerises
  Pomodori ciliegini
- **6** Tranchen Rohessspeck
  Tranches de lard cru
  Fette di speck affumicato
- **1** Zucchini
  Courgette
  Zucchine
- **12** Basilikumblätter
  Feuilles de basilic
  Foglie di basilico
- **12** Zahnstocher
  Cure-dents
  Stuzzicadenti
- Olivenöl
  Huiles d´olive
  Olio d'oliva
- Gemüsegewürz
  Épices pour légumes
  Spezie per verdura

1 Zucchini mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden
Couper la courgette en fines tranches dans la longueur à l'aide d'un éplucheur.
Tagliare le zucchine con un pelapatate a fettine sottili nel senso della lunghezza

2 Die Zucchinischeiben und Specktranchen mit je einem Basilikumblatt und einer Tomate belegen.
Déposer 1 feuille de basilic et 1 tomate sur chaque tranche de lard et de courgette
Guarnire le fette di zucchine e di speck con una foglia di basilico ciascuna e un pomodorino.

3 Einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
Rouler et fixer avec le cure-dent.
Arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti.

4 Mit Olivenöl und Gemüsegewürz bestreichen. Während 7 – 9 Min. grillen.
Assaisonner d'épices et d'huile. Griller pendant 7 à 9 min.
Ungere con olio d'oliva e aggiungere un po' di spezie per verdura. Grigliare per 7 – 9 minuti.

Rezeptvorschläge
Suggestions de recettes
Proposte per ricette

GRATINIERTE AUBERGINEN
AUBERGINES GRATINÉES
MELANZANE GRATINATE

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- **2** Auberginen / Aubergines / Melanzane
- **1.5 dl** Olivenöl / Huile d'olive / Olio d'oliva
- **10 g** Gemüsegewürz / Épices pour légumes / Spezie per verdura
- **12** Cherrytomaten, halbiert / Tomates cerises, coupées en 2 / Pomodori ciliegini, tagliati a metà

Marinade | Marinade | Marinata

- **20 g** Kürbiskernöl / Huile de pépins de courge / Olio di semi di zucca
- **2** Spritzer Limettensaft / Gouttes de jus de lime / Spruzzare il succo di limone
- **1** TL Akazienblütenhonig / C. à .c. de miel d'acacia / cucchiaino di miele d'acacia
- **5 g** Gemüsegewürze / Épices pour légumes / Spezie per verdura
- **10 g** Sonnenblumenkerne / Graines de tournesol / Semi di girasole
- **25 g** Zwiebeln, klein gewürfelt / Oignons, coupés en petits dés / Cipolle, tagliate a dadini

1 Alle Zutaten für die Marinade mischen.
Mélanger tous les ingrédients pour la marinade.
Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata.

2 Auberginen längs in 10 – 12 mm dicke Tranchen schneiden.
Couper les aubergines dans la longueur en tranches de 10 – 12 mm d'épaisseur.
Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza a fette spesse 10 – 12 mm.

3 Auberginen mit der Marinade bestreichen, 15 Min. einziehen lassen. Beidseitig 5 Min. grillen. Tomaten 1 Min. aufwärmen.
Les enduire de marinade. Laisser reposer 15 min. et les griller de chaque côté pendant 5 minutes. Chauffer les tomates pendant 1 minute.
Spalmare le melanzane con la marinata e lasciare riposare per 15 minuti. Grigliare per 5 minuti da ambo le parti. Scaldare i pomodori per 1 minuto.

4 Auberginen mit Rucola und den Tomaten servieren.
Servir avec la rucola et les tomates.
Servire le melanzane con rucola e pomodori.

Rezeptvorschläge
Suggestions de recettes
Proposte per ricette

SWISS BEEF-TOWER
SWISS BEEF-TOWER
SWISS BEEF-TOWER

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- **16** Rindsfiletmedaillons à 40g
  Médaillons de boeuf à 40g
  Medaglioni di filetto di manzo da 40g
- **15 g** Fleischgewürze
  Épices pour viande
  Spezie per carne
- **50 g** Sonnenblumenöl
  Huile de tournesol
  Olio di semi di girasole
- **4** Rote Peperoni
  Poivrons rouges
  Peperoni rossi
- **4** Gelbe Peperoni
  Poivrons jaunes
  Peperoni gialli
- **4** Cherrytomaten, halbiert
  Tomates cerises, coupés en 2
  Pomodori ciliegini, tagliati a metà
- **80 g** Alfalfa- oder andere Sprossen
  Alfalfa ou autres pousses
  Germogli di alfalfa o altri germogli

1 Medaillons mit Fleischgewürz und Sonnenblumenöl bestreichen. Beidseitig 1–2 Min. grillen.
Enduire les médaillons avec les épices et l'huile. Les saisir de chaque côté pendant 1 à 2 min.
Ungere i medaglioni con olio di semi di girasoli e aggiungere un po' di spezie per carne. Grigliare per 1-2 minuti da ambo i lati.

2 Peperoni vierteln. Kerne und weisse Rippen entfernen. 8–10 Min. grillen.
Couper les poivrons en 4. Enlever les graines et la peau blanche. Griller 8 à 10 min.
Tagliare i peperoni in quattro. Togliere la parte centrale e le nervature bianche. Grigliare per 8–10 minuti.

3 Tomaten kurz auf dem Grill erwärmen.
Réchauffer rapidement les tomates sur le gril.
Scaldare appena i pomodori.

4 Sprossen auf die Teller verteilen. Rindsmedaillons mit den Peperoni zu einem Turm schichten. Mit Sprossen und Tomaten dekorieren.
Répartir les pousses sur les assiettes, former une tour avec les médaillons et les poivrons. Décorer avec les pousses et les tomates.
Distribuire i germogli sul piatto. Disporre i medaglioni di manzo e i peperoni a strati, formando una torre. Decorare con germogli e pomodori.

Reinigung
Nettoyage
Pulitura

Zuerst Netzstecker ziehen
Retirer d'abord la prise
Staccare prima la spina

INFO:

- Basis/Thermometer nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen
  Ne jamais tenir la base ou le thermomètre sous l'eau courante ni les rincer à l'eau
  Non tenere la base/il termometro sotto l'acqua corrente/non sciacquare in acqua
- Grillplatte nie für längere Zeit im Wasser lassen, nicht mit Säuren (z. B. Essig) reinigen
  Ne pas laisser tremper trop longtemps dans l'eau la plaque de gril ou la nettoyer à l'acide (par ex. vinaigre)
  Mai lasciare in acqua per lungo tempo la piastra per grigliare, non pulire con acidi (ad esempio, aceto)
- Alle Teile sind nicht spülmaschinenfest
  Aucune pièce n'est conçue pour résister au lave-vaisselle
  Tutte le parti non possono essere lavate in lavastoviglie

1

Grillplatte abnehmen
Retirer la plaque de gril
Togliere le piastre per grigliare

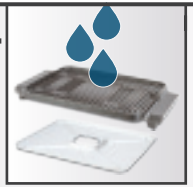
2

Fettauffangschale vorsichtig abnehmen, leeren
Retirer le bac de récupération des graisses, vider
Estrarre la vaschetta raccogli-grasso, svuotare

3

Basis feucht, nicht scheuernd abwischen
Essuyer la base avec un chiffon humide et non abrasif
Se la base è umida, non strofinare

4

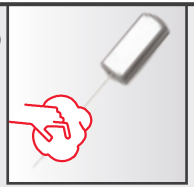


Grillplatte/Fettauffangschale mit heissem Spülwasser waschen
Laver à l'eau de vaisselle chaude la plaque de gril/le bac de récupération des graisses
Lavare con acqua di lavaggio calda la piastra per grigliare/la vaschetta raccogli-grasso

5

Geräteteile gut trocknen
Bien sécher les pièces de l'appareil
Asciugare bene le parti dell'apparecchio

6

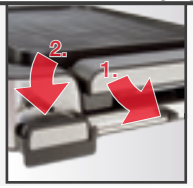


Thermometersonde feucht, nicht scheuernd abwischen
Essuyer la sonde du thermomètre avec un torchon humide et non abrasif
Se la sonda del termometro è umida, non strofinare

7

Kabel aufwickeln
Enrouler le câble
Avvolgere il cavo

8



Thermometer verstauen
Ranger le thermomètre
Riporre il termometro

9

Gerät zusammensetzen
Assembler l'appareil
Assemblare l'apparecchio

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza

- Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Danger de court-circuit!
- Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

- Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.

- Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.
- La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.
- La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

- Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.
- Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
- Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA).

- Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen.
- Ne jamais utiliser d'appareils endommagés (y compris cordons électriques).
- Non utilizzare mai gli apparecchi danneggiati (compreso il cavo elettrico).

- Das Gerät nie selber öffnen (Reparaturen nur durch Fachleute).
- Ne jamais ouvrir l'appareil (réparations uniquement par des professionnels).
- Non aprire mai da soli l'apparecchio (le riparazioni devono essere effettuate solo da personale specializzato).

- Reparatur defekter Netzkabel nur durch Fachleute.
- Réparation de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.
- Riparazione di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

- Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heisse Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.
- Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.
- Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

- Nie unter Spannung stehende Teile berühren.
- Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.
- Non toccare i componenti sotto tensione.

- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtig werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

- Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nur an den Bedientasten anfassen.
- L'appareil en fonctionnement est brûlant – Toucher uniquement les touches de commande.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Toccare solo i tasti funzione.

- Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.
- Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.
- Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

- Gerät nie auf unebenen Flächen und/oder im Freien betreiben.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales et/ou en plein air.
- Non usare mai l'apparecchio su superfici irregolari e/o all'aperto.

- Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

- Netzstecker ziehen beim Entfernen/Anbringen von Teilen, vor Reinigung/Wartung, wenn das Gerät nicht normal funktioniert.
- Retirer la fiche pendant le démontage/montage de pièces, avant le nettoyage/entretien, si l'appareil ne fonctionne pas normalement.
- Staccare la spina dalla presa quando si smontano/montano dei pezzi, si esegue la pulizia/manutenzione dell'apparecchio, l'apparecchio non funziona correttamente.

- Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
- Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.
- Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

- Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.

- Eine schützende Unterlage unter dem Gerät verhindert Fettspritzer auf dem Tisch.
- Protéger la table des éclaboussures de graisse en mettant une nappe sous l'appareil.
- Una base protettiva sotto l'apparecchio impedisce che sul tavolo arrivino schizzi di grasso.

- Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.
- Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.
- Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Garantie
Garantie
Garanzia

Auf KOENIG Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

KOENIG garantit ses appareils électroménagers pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Tout recours au titre de la garantie sera exclu en cas d'utilisation non conforme de l'appareil et en cas de réparation effectuée par des personnes non autorisées.
Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

Sui suoi elettrodomestici KOENIG concede una garanzia per i 2 anni successivi alla data d'acquisto. La garanzia decade in caso di uso improprio dell'apparecchio o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.
Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

Adressen
Adresses
Indirizzi

CH:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Tel. +41 (0)44 306 11 11
Fax. +41 (0)44 306 11 12
www.koenigworld.com

DKB Household Switzerland AG
Service Center
Grindelstrasse 5
CH-8303 Bassersdorf
Tel. +41 (0)43 266 16 00
Fax. +41 (0)43 266 16 10

AT:

DKB Household Austria GmbH
Dückegasse 15/Top 2
A-1220 Wien
Tel. +43 (0) 1 203 56 00
Fax. +43 (0)1 203 56 00-19
www.koenigworld.com

Service Center SZOT
Haushaltsgeräte-Service
Erlaaer Strasse 171
A-1230 Wien
Tel. +43 (0)1 699 90 56
Fax +43 (0)1 699 90 57

DKB
Welcome home

© Refined / protected by «ergonomic communication®» – Ergocomprendere GmbH
Unauthorized use / copying is liable to punishment.

B02326 – Version 1